平成30年10月5日

①学校名:	東京海洋大学	大学院(国立)	②所在地:	東京都港区港南4-5-7				
③課程名:	海洋科学技術研究科 食品流通安全管理専攻 博士前期課程		④正規課程/履修 証明プログラム:	正規課程		⑤開設年月日:	2007/4/1	
⑥責任者:	海洋科学技術研究科長 井関 俊夫		⑦定員:	8名		⑧期間:	2年間	
⑨申請する課程の目的・概要:	食品流通における食の安全と安心に係る問題とそれに関連した制度等についての専門的な教育を 通して、企業の問題解決や政策提案を行う高度の専門職能を持つ職業人を育成する。							
⑩4テーマへの 該当の有無	女性活躍 中小企業活性化 地方創生 学校教育法第83条に定める大学を卒業した者							
⑫対象とする職 業の種類:	食品産業とその関連産業において衛生管理や品質管理等の安全管理業務に従事する技能職							
③身に付けることのできる能力:	(身に付けられる知識、技術、技能) ・食品流通に係る衛生管理や品質管理等の安全管理に係・食品産業の安全管理とリスク管理に係る能力 る知識 ・HACCP管理技術者 ・ISO22000審査員補、物流経営士補 (得られる能力) ・食品産業の安全管理とリスク管理に係る能力 ・食品流通の制度設計や商品設計に係る能力 ・食品流通の安全管理に係る政策提案に関する能力							
⑭教育課程:	HACCPシステム I・II、食品トレーサビリティ論、農畜産物品質安全管理論及び食品流通論等により基礎的な食品流通の安全管理に関する知識を修得するとともに、食品流通安全管理ケース演習 I ~Ⅷ(各14時間)、食品生産・製造地調査にお等の演習・実習科目において食品産業の案管理の実地調査やグループ討議を行うこと等により、食品の安全管理に関する知識・技術を修得させる。その過程において、特にケース演習のようなケースメソッドの導入による実践的な授業方法(食品危害のケースに関するグループ討議と解決案の立案等)を行うことにより、高度な専門的な職業能力を修得させる。							
⑤修了要件(修 了授業時数等):	30単位以上の修得、修士学位論文の提出及び審査の合格							
⑥修了時に付与さ れる学位・資格等:	修士(海洋科学)							
①総授業時数:	47 単位	®要件該当授 業時数:	40単位	該当 要件	企業等 双方向 実務家 実地	⑪要件該当授業 /総授業時数		85%
②成績評価の方法:	講義や演習等での学習達成度を確認するレポートの提出を通じて成績の評価を行う。							
①自己点検・評 価の方法:	学校教育法第109条第1項に定める評価を実施する。「食品流通安全管理専攻職業実践教育プログラム評価委員会(仮称)」において、本プログラムの成果の検証や評価を行う。							
②修了者の状況に 係る効果検証の方 法:	修了者の修了後の状況に関しては、就職先企業での活動状況等について適宜、モニタリング調査 を行う。							
②企業等の意見 を取り入れる仕 組み:	(教育課程の編成) 専攻専任教員等の学内委員及び実務家等外部委員で構成する「食品流通安全管理専攻職業実践教育プログラム評価委員会(仮称)」において企業の要望を聴取すること等により本プログラムの教育課程の編成に反映させる。 (自己点検・評価) 「食品流通安全管理専攻職業実践教育プログラム評価委員会(仮称)」において、モニタリング調査結果の分析、外部委員の意見聴取等を実施することにより本プログラムの成果の検証や評価に企業等の意見を反映させる。							
24社会人が受講しやすい工夫:	夜間、週末の開講、長期休暇集中講義、長期履修制度(3~4年間)、専用の自習室							
⑤ホームページ:	(URL)https://ww	w.g2.kaiyodai.ac	.jp/csmf8/ind	dex.htn	nl			